



Бёрек с каймаком

Kaymakli Börek



3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
200 гр. каймака
0,5 стакана растит. масла
1 стакан молока
Для начинки:
300-400 гр. брынзы
Смазать сверху:
1 яйцо
1,5 стакана панировочных сухарей

- # Каймак положить в маленькую кастрюльку и поставить на очень медленный огонь, чтобы каймак растаял. Дать немного остить и добавить растит. масло и молоко.
- # Первую лепешку юфки расстелить, обильно смазать приготовленной смесью, сложить посередине, затем разрезать на 6 треугольников.
- # Каждый треугольник снова немного смазать смесью, на широкую часть положить начинку из брынзы, сложить справа, слева, затем скатать рулетики.
- # С остальной юфкой проделать тоже самое. В оставшуюся смесь добавить яйцо, взбить.
- # Бёреки обмакнуть сначала в смесь, затем обвалять в панировочных сухарях, положить на смазанный маслом противень.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь минут 30.

Подавать теплыми или горячими.

Чтобы придать необычный вкус, в смесь из каймака можно добавить 0,5 стакана кокосовой стружки.